Royaume de la Gourmandise

Editions El-Manel

ISBN : 9961-838-13-0
Dépot légal : 351-2004

DISTRIBUTION DAR EL HANA

1

Royaume de la Gourmandise

Mme Bouhamed



édaction du texte : Mme Bouhamed
réparation des recettes : Mme Bouhamed
écor et Composition photos : Mme Bouhamed
rise de Vue : Med Ali Guellati
npression : En-Nakhla Alger

L'édition. de cet ouvrage a été interrompu après un premier tirage commercialisé et cela pour le renouvellement de la maquette

Formes, couleurs et saveurs des gâteaux présentés dans cet ouvrage pour toutes les occasions et les circonstances, des plus simples aux plus sophistiquées.



Il vous permettra toutes les harmonies pour préparer soi-même les gâteaux des fêtes car expliquées étape par étape d' une manière précise.

Tous les gâteaux sont illustrés d'une photo qui vous permettra de mieux comprendre les explications parce que la plupart de ces derniers sont ma propre création.

Cet ouvrage vous facilitera l'accès à tous les plaisirs.

Ne vous en privez pas et n'hésitez pas à succomber dans le plus sympathique des péchés qu'est la gourmandise.

Mme Bouhamed

Boutonnières fourrées

Ingrédients pâte :

- *4 mesures de farine (équivalent d'1 tasse à café au lait)*
- *1 mesure de beurre*
- *1/4 de mesure de sucre glace*
- *1 œuf*
- *2 pincées de sel*
- *Fleur d'oranger*
- *Eau*

Ingrédients pâte à fourrer :

- *2 tasses de mélange amandes et pistaches*
- *1/2 tasse de sucre*
- *Eau de fleur d'oranger*
- *1/2 c à café de cannelle*

Autre ingrédient :

- *Miel*

Conseil :
▸▸ ▸▸ *Vous pouvez remplacer les pistaches et les amandes par d'autres fruits secs selon le goût et les moyens.*

Préparation :

▸▸ Mélangez la farine avec le sucre et le sel, joignez le beurre, frottez entre les mains puis ajoutez l'œuf et mouillez progressivement avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte malléable, pétrissez, laissez reposer.

▸▸ Mélangez les fruits secs avec le sucre et la cannelle, aspergez d'eau de fleur d'oranger pour obtenir un sable grossier.

▸▸ Etalez la pâte en minces bandes en utilisant la machine

▸▸ Etalez les fruits secs sur la moitié d'une bande et sur toute la longueur, posez dessus l'autre moitié pour enfermer les fruits.

▸▸ Découpez à l'aide d'un couteau des tranches de 3 à 4 cm de large, découpez au milieu de chaque tranche une ouverture de 2 cm de long.

▸▸ Faites rentrer le côté arrondi de la tranche dans l'ouverture, ressortez-le en dessous et tirez légèrement.

▸▸ Posez les gâteaux au fur et à mesure sur une plaque beurrée, enfournez 15 m à four moyen



▸▸ Laissez tiédir puis trempez-les dans le miel parfumé à l'eau de fleur d'oranger dès qu'ils sont tièdes, saupoudrez – les de pistaches ou de grains de sésames avant de les servir.

Cornets croquants

Ingrédients pâte :

- *4 petites mesures de farine*
- *1 mesure de beurre ou de margarine*
- *1 c à soupe de sucre glace*
- *1 œuf*
- *2 pincées de sel fin*
- *Eau de fleur d'oranger*

Ingrédients pâte à fourrer :

- *1 bol de cacahuètes grillées et hachées*
- *1 bol de boudoirs moulus*
- *1/3 de bol de sucre*
- *1 tablette de chocolat noir*
- *5 c de lait*
- *Vanille*

Autres ingrédients :

- *Des cacahuètes grillées et hachées grossièrement*
- *Miel*

Préparation :

▸▸ Travaillez la farine, le sucre, le sel et le beurre, mouillez avec l'œuf puis avec l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse, laissez reposer.

▸▸ Préparez la pâte à fourrer : râpez le chocolat, faites le fondre en versant dessus le lait chaud, ajoutez la vanille, les cacahuètes et les boudoirs, mélangez bien, divisez le mélange en petites boulettes auxquelles vous donnerez la forme de dattes.

▸▸ Etalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur, coupez des bandelettes d'1,5 cm de large à l'aide d'une roulette.

▸▸ Entourez des cornets en métal huilé de bandelettes de pâte en commençant par la base sans allez jusqu'au bout et en les faisant se chevaucher.

▸▸ Posez les cornets au fur et à mesure sur une tôle beurrée et enfournez à four doux 15 à 18 mn.

▸▸ Laissez refroidir, retirez délicatement les moules puis fourrez les cornets de pâte aux cacahouètes.

▸▸ Faites tiédir le miel, trempez les cornets, enfoncez le haut de ces derniers dans un récipient contenant les cacahuètes grillées.



Remarque :

▸▸ ▸▸ *Les cacahuètes peuvent être remplacées par des amandes ou d'un mélange de tout autres fruits secs.*

Khobzet el-bey

Ingrédients pâte :

- *1 verre de semoule moyenne*
- *1 verre de biscottes moulues*
- *1/2 verre de beurre.*
- *1/2 verre de sucre*
- *Zeste d'un citron*
- *1 paquet de levure*
- *4 ou 5 œufs*
- *Amandes effilées*

Ingrédients sirop :

- *1 l. d'eau*
- *1 et 1/2 verre de sucre*
- *1/2 tasse à café d'eau de fleur d'oranger.*

Préparation :

▸▸ Mélangez tous les ingrédients de la pâte sauf les amandes (le mélange doit être presque liquide)

▸▸ Versez le mélange dans un moule carré ou rectangulaire beurré, saupoudrez le dessus du gâteau d'amandes effilées, enfournez à four moyen.

▸▸ Préparez le sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre pendant 15 minutes, parfumez-le hors du feu à l'eau de fleur d'oranger.

▸▸ Versez le sirop sur le gâteau à la sortie du four, éteignez ce dernier et remettez le gâteau dans le four pour qu'il absorbe le sirop, laissez refroidir avant de le couper.



Gâteau au reste de pain

Ingrédients pâte :

- *Un pain rassi ou mieux un pain brioché*
- *200 g de beurre ramolli*
- *5 œufs*
- *1/3 de bol de sucre*
- *3 c à soupe d'amandes grillées et hachées grossièrement*
- *Zeste d'un citron*
- *Vanille*
- *1 sachet de levure*

Ingrédients sirop :

- *1/2 bol de sucre*
- *3 bols d'eau*
- *1 tasse à café d'eau de fleur d'oranger*

Préparation :

▸▸ Coupez le pain en tranches d'1 cm d'épaisseur, tartinez-les de beurre, faites les dorer au four, laissez les refroidir.

▸▸ Préparez le sirop : Mélangez le sucre et l'eau, laissez bouillir 15 minutes ajoutez l'eau de fleur d'oranger hors du feu.

▸▸ Passez les tranches grillées à la moulinette pour obtenir une sorte de chapelure, mesurez 1 bol 1/2 de cette dernière et mettez – la dans une terrine, ajoutez le reste du beurre fondu et le sucre, (utilisez le même bol pour les mesures), ajoutez les amandes, la levure, le zeste de citron, la vanille et les œufs.

▸▸ Versez la préparation dans un moule beurré et enfournez à four moyen.

▸▸ Après cuisson, éteignez le four, retirez le gâteau et arrosez-le avec le sirop, remettez-le au four jusqu'à ce qu'il refroidisse, décorez-le selon le goût.



Medgoug au miel

Ingrédients :

- *250 g de farine*
- *250 g de semoule très fine*
- *2 œufs*
- *1 verre de mélange eau + eau de fleur d'oranger*
- *1 c à café de sel*

Autres Ingrédients :

- *1/2 kg de miel*
- *50 g de beurre*
- *Huile*
- *Amandes grillées et hachées grossièrement*

Préparation :

▸▸ Mélangez la farine, la semoule et le sel, versez au milieu les œufs battus et pétrissez en aspergeant d'eau et d'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte souple comme la pâte à m'semen, laissez reposer 30 minutes.

▸▸ Divisez la pâte en petites boules ayant la grosseur d'une noix en les enduisant d'huile, laissez-les reposer 1/2 heure.

▸▸ Mettez l'huile à chauffer doucement dans une poêle assez grande, étalez une boule de pâte sur un plan huilé aussi finement que la feuille de m'semen, mettez l'abaisse dans la poêle sans la plier, faites la dorer des deux côtés.

▸▸ Etalez une deuxième boulette et pendant que cette dernière cuit, émiettez la première en la frottant entre les mains pour obtenir des petits débris, laissez refroidir.



▸▸ Faites chauffer le miel avec le beurre, versez sur les débris de feuilles, mélangez, étalez dans un moule carré ou rectangulaire sur 1,5 cm d'épaisseur, mettez le moule dans le réfrigérateur quelques heures.

▸▸ Saupoudrez le dessus d'amandes hachées. Découpez en carrés ou en losanges à l'aide d'un couteau fin.

Djaouia

Ingrédients :

- *500 g de semoule très fine*
- *3 c de smen fondu*
- *3 œufs*
- *1/2 c à café de sel*
- *Eau de fleur d'oranger*
- *Eau*

Autres ingrédients

- *1 petite poignée d'amandes grillées et hachées grossièrement*
- *Huile pour friture*
- *Miel*
- *Sirop (voir p.40)*

Remarque :

▸▸ ▸▸ *Le nom de ce gâteau Tunisien vient de sa couleur qui ressemble à celle du Binjoin (Djaoui).*

Préparation :

▸▸ Mélangez la semoule avec le sel, le smen et les œufs battus, mouillez progressivement avec l'eau de fleur d'oranger puis avec l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse mais solide, laissez reposer 1/2 h.

▸▸ Divisez la pâte en petites boules de la grosseur d'une petite noix, allongez- les en petits doigts très fins. Faites les frire jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée, laissez tiédir.

▸▸ Frottez les entre les mains jusqu'à ce qu'ils deviennent comme du couscous, mettez les débris dans une terrine, mélangez-les aux amandes .

▸▸ Versez le sirop et le miel sur les débris, remuer bien et versez le mélange dans un plat carré ou rectangulaire couvert d'une feuille de papier aluminium, mettez le plat dans le réfrigérateur pendant quelques heures, coupez alors le gâteau selon le goût .



Palmiers bicolores

Ingrédients pâte :

- 4 mesures de farine (mesurez avec une tasse à café au lait)
- 1 mesure de beurre
- 1 c de sucre glace
- 2 pincées de sel fin
- 1 oeuf
- Eau de fleur d'oranger
- 1c à café de safran

Ingrédients pâte d'amandes

- 2 tasse d'amandes légèrement grillées et grossièrement hachées
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 c à café de cannelle
- Zeste d'un citron
- Eau de fleur d'oranger

Autres ingrédients

- Miel
- Grains de sésames

Préparation :

▸▸ Mélangez la farine avec le sel, le sucre et le beurre en frottant entre les paumes des mains, mouillez avec l'œuf puis divisez le mélange en deux pâtons.

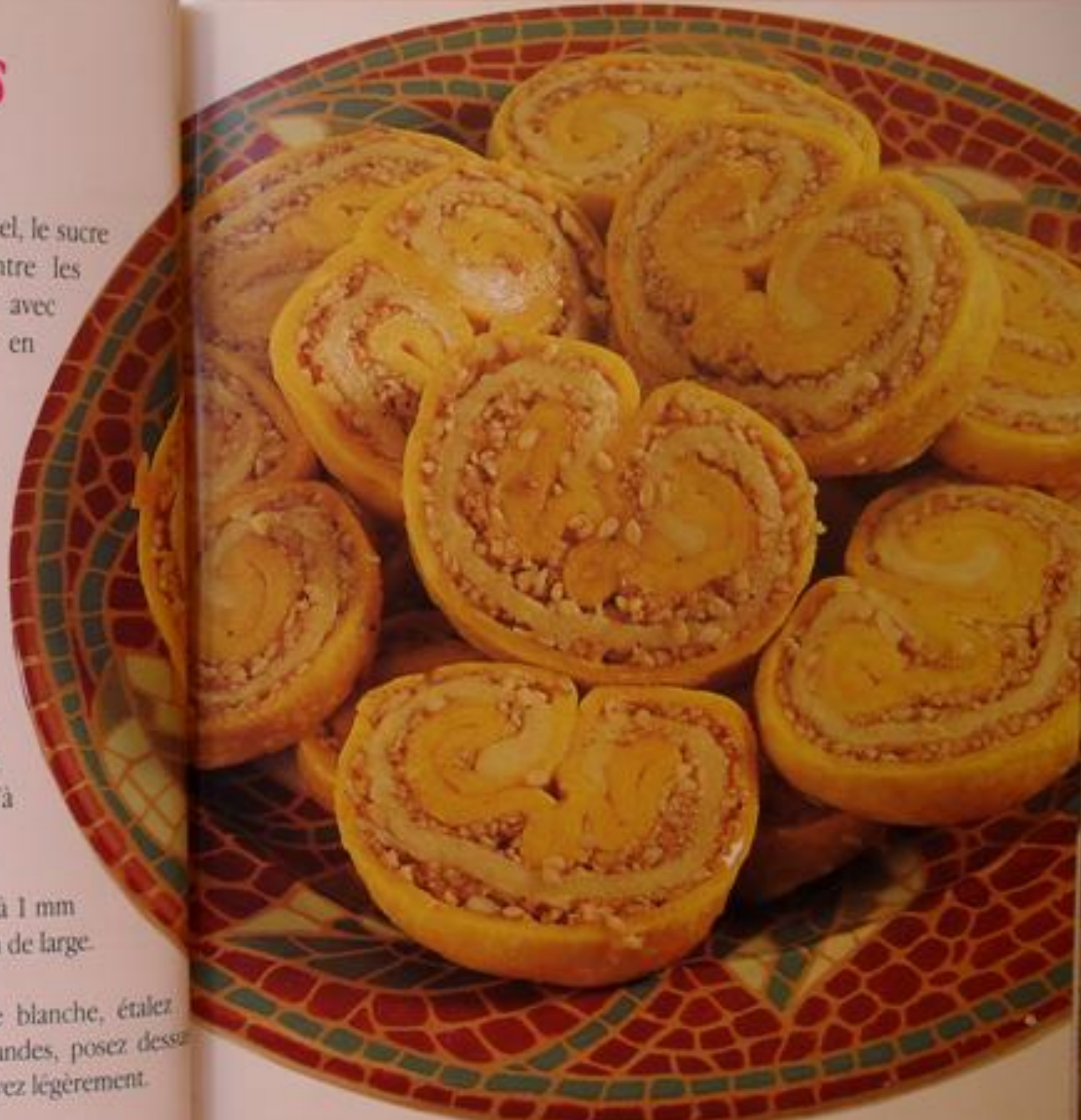
▸▸ Ajoutez à l'un le safran puis aspergez les séparément d'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention de 2 pâtes, une blanche et une jaune.

▸▸ Mélangez les amandes avec le sucre, la cannelle, le zeste et mouillez en aspergent d'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'un sable grossier.

▸▸ Etalez finement les 2 pâtes à 1 mm d'épaisseur en bandes de 15 cm de large.

▸▸ Posez une bande de pâte blanche, étalez dessus une couche fine d'amandes, posez dessus une bande de pâte jaune, appuyez légèrement.

▸▸ Commencez par rouler la bande sur toute sa longueur jusqu'à ce que vous arriviez au milieu, faites la même chose du côté opposé, mettez ensuite la pâte ainsi roulée dans le réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle durcisse.



▸▸ Coupez-la en tranches d'1 cm d'épaisseur, posez-les sur une tôle beurrée et enfournez à four moyen sans laissez la pâte changez de couleur.

▸▸ Plongez les gâteaux dans le miel dès leur sortie du four, saupoudrez-les de grains de sésame avant de les servir.

Petits gâteaux à la noix de coco

Ingrédients pâte :

- *4 mesures de farine (mesurez avec une tasse à café au lait)*
- *2 pincées de sel fin*
- *1 oeuf*
- *Eau de fleur d'oranger*
- *Colorant rouge*
- *Eau*
- *1/2 mesure de beurre*

Ingrédients garniture

- *1 petit bol de noix de coco*
- *1/3 de bol de sucre glace*
- *2 blancs d'oeufs*
- *1 petite c d'extrait de vanille en poudre.*
- *4 c de beurre fondu*

Ingrédients sirop :

- *3 verres d'eau*
- *500 g de sucre*
- *2 c de jus de citron*
- *1 c d'extrait de vanille liquide ou 1 petite c en poudre.*

Commencez par préparer la pâte :

▸▸ Faites fondre le beurre, mélangez la farine avec le sel et la matière grasse fondu, joignez l'oeuf battu et frottez, aspergez d'eau de fleur d'oranger.

▸▸ Ajoutez quelques gouttes de colorant rouge pour obtenir une pâte rose, laissez reposer.

▸▸ Passez la noix de coco au robot ou au moulin à café éléctrique pour la réduire en poudre fine, mélangez la poudre obtenue avec le reste des ingrédients pour obtenir un mélange très mou comme une purée.

▸▸ Étalez la pâte en fines abaisses, découpez des disques ayant le même diamètre que celui de petits moules en métal, beurrez ces derniers et saupoudrez-les de farine, posez les disques de pâte au fond.

▸▸ Étalez la pâte rose en les abaisses en bandelettes en vous servant de la partie rechta large. Tressez les bandelettes et entourez les parrois du moule.

▸▸ Remplissez le centre de noix de coco, enfournez à four doux 15 à 20 minutes.

▸▸ Préparez le sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre jusqu'à ce qu'il épaississe un peu, ajoutez le jus de citron, éteignez le feu, joignez la vanille, laissez tiédir avant de tremper les petits gâteaux dedans. Égouttez-les et décorez-les selon le goût.



Tranche de kiwi en pâte d'amandes

Ingrédients :

- 1 bol d'amandes finement moulues.
- 3/4 de bol de sucre en morceaux.
- 1/2 bol d'eau.
- Extrait de vanille.
- 30 g de beurre.

Autres Ingrédients :

- 1 c à soupe de cacao.
- Colorant vert.
- Colorant violet.
- Gelée (facultatif)

Remarque :

Dans certaines recettes, la pâte d'amandes est roulée dans du cacao seulement avec cette façon de faire, vous aurez plusieurs difficultés

Vous risquez d'avoir de la poudre de cacao partout sur la surface, ce qui la gâcherait

La poudre de cacao tombe en la manipulant avec les doigts

Le goût du cacao nature n'est pas très agréable et le contraste avec la pâte d'amandes l'est encore moins.

Préparation :

Faites un sirop très épais avec le sucre et l'eau, joignez la poudre d'amandes et le beurre, baissez le feu et remuez sans arrêt jusqu'à ce que la pâte forme une boule autour de la cuillère en bois, retirez du feu, versez la dans un autre récipient et laissez refroidir.

Pétrissez-la ensuite avec 1 c à dessert d'extrait de vanille puis divisez la en 3 parts inégales, 2 petites et 1 grande.

Colorez la grande part avec du colorant vert, laissez une petite boule avec sa couleur nature et ajoutez à la 2e petite boule 1 c à soupe de cacao.

Etalez la boule au cacao en une fine abaisse sur un plan saupoudré de sucre glace.

Etalez la pâte verte sur 1cm d'épaisseur sur un plan également saupoudré de sucre.

Roulez la pâte nature en boudin ayant la grosseur d'un gros pouce.

Entourez la pâte blanche d'une bande verte puis d'une Manon, serrez pour bien les coller puis roulez le boudin obtenu pour égaliser la surface, mettez le à durcir au réfrigérateur.



Découpez le ensuite en tranches de 1.5cm d'épaisseur, dessinez des stries sur la partie verte à l'aide d'un couteau fin.

Délayez un peu de colorant violet dans un peu d'eau de fleur d'oranger, trempez un cure-dents dedans et finissez l'imitation de la tranche de kiwi en déposant des petits points sur le dessus.

Laissez sécher avant d'étaler une mince couche de gelée sur la face pour donner du brillant.

Grappes de raisins en pâte d'amandes

Ingrédients pâte :

- *Pâte d'amandes (voir page 18)*
- *Colorant, vert, rouge, violet*
- *Quelques tiges de cerises séchées*
- *Pâte d'amandes du commerce verte*

Préparation :

▸▸ Après avoir préparer la pâte d'amandes, divisez la en 2 si vous voulez les 2 couleurs de raisins.

▸▸ Pour faire les raisins verts colorez la pâte d'un vert très clair.



▸▸ Préparez la base des grappes en étalant une partie de la pâte sur un plan saupoudré de sucre glace sur 1 ou 2 mm et découpez en triangle de 3 cm de base sur 5 cm de hauteur.

▸▸ Divisez le reste de la pâte en petites boules ayant la grosseur d'un pois chiche sec.

▸▸ Façonnez les grappes en posant 4 petites boules sur la base du triangle, posez en dessous 3 boules puis 2 puis 1, (si vous désirez des grappes plus importantes, posez une 2ème rangée en commençant par 3 boules puis 2 puis 1 en serrant les boules.

▸▸ Façonnez les feuilles avec la pâte d'amandes du commerce, posez les sur les grappes et retenez les avec la tiges de cerises.

Remarque :

▸▸ ▸▸ *Vous pouvez monter la grappe sans le triangle de la base seulement elles seront plus difficiles à manipuler et risquent de se défaire*

Ananas en pâte d'amandes (recette simple)

Ingrédients :

- *Pâte d'amandes (voire p. 18)*
- *Colorants, vert et marron*
- *1 c à soupe de sucre glace*
- *1 c à café de cacao*
- *Arôme ananas*

Remarque :

Sachez que le colorant marron existe dans les magasins spécialisés dans la vente des produits de pâtisseries.

Façonnage :

Façonnez la pâte d'amandes aromatisée à l'ananas en petites boules allongées.

Serrez sur l'un des bouts avec le pouce et l'index, aplatissez légèrement la petite partie puis avec le dos d'un couteau fin, dessinez des stries sur la partie supérieur et des losanges sur l'ananas même.

Colorez à l'aide d'un pinceau la partie supérieure en vert et la partie inférieure en marron, laissez sécher.

Préparez un glaçage avec le sucre et le cacao que vous mouillerez avec un peu d'eau de fleur d'oranger et faites tomber une petite goutte au milieu de chaque losange, laissez sécher.



Pâte d'amandes aux noix et au café

Ingrédients :

- *Pâte d'amandes de base (voir p.18)*
- *Des cerneaux de noix*
- *Café soluble*

Conseil :

Vous pouvez passer les bouchées dans un sirop très épais presque comme un caramel pour leur donner du brillant ou de la gelée liquidifiée.

Préparation :

Après avoir préparé la pâte d'amandes selon la recette de base, parfumez la au café soluble dilué dans un peu d'eau tiède en pétrissant.

Façonnez-la en boulettes, puis donnez à ces dernières la forme d'un petit oeuf, enfoncez 1/2 cerneau de noix puis avec une pince (un Nekkache) faites des petits dessins tout autour.



Boules colorées aux amandes

Ingrédients pâte :

- *300 g d'amandes finement moulues (ou 3 verre à eau pas très pleins)*
- *150 g de sucre glace*
- *1 noix de beurre fondu*
- *2 blancs d'œufs*

Autres ingrédients :

- *Arôme fraises ou pistaches*
- *Colorant rouge ou vert*
- *Cerises confites ou amandes entières grillées*
- *Sucre glace*
- *Extrait de vanille*

Préparation :

▸▸ Mélangez les amandes avec le sucre glace et le beurre, frottez entre les mains.

▸▸ Mouillez progressivement avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte assez ferme.

▸▸ Parfumez là à la fraise et colorer-la de rose, ou à la pistache en la colorant de vert (vous pouvez aussi partager la pâte en 2 si vous voulez obtenir les 2 parfums et couleurs), divisez alors la pâte en boules de la grosseur d'une petite noix, roulez les boules dans le sucre glace parfumé à l'extrait de vanille en poudre.

▸▸ Dessinez au sommet de chaque boule des stries en croix en enfonçant légèrement le dos d'un couteau, décorez de cerises ou d'amandes.

▸▸ Rangez les boulettes sur une tôle tapissée de papier aluminium beurré et fariné, faites cuire 15mn à four doux.



Croissants aux amandes

Ingrédients :

- *300 g d'amandes finement moulues*
- *100 g de sucre glace*
- *1 c à soupe pleine de confiture d'abricots*
- *1/2 c à café d'arôme amandes amères*
- *2 blancs d'oeufs*
- *1 poignée d'amandes éffilées ou hachées*

Ingrédients glaçage:

- *1 c de cacao*
- *3 c de sucre glace*
- *Quelques c de lait*

Préparation :

▸▸ Mélangez les amandes avec le sucre, l'arôme et la confiture, mouillez progressivement avec un blanc d'œuf battu, (la pâte doit être assez ferme).

▸▸ Divisez la pâte en petites boules puis donnez leur la forme d'un doigt.

▸▸ Battez le 2ème blanc d'œuf avec une fourchette, trempez-les dans le blanc d'œuf puis roulez les dans les amandes éffilées, donnez leur ensuite la forme d'un croissant, posez les sur une tôle couverte d'une feuille de papier aluminium beurrée et farinée, enfournez à four doux 10 à 15 minutes.

▸▸ Vous pouvez décorez les bouts des croissants d'un glaçage préparé avec le sucre, le cacao et quelques cuillère de lait ou les présenter tels quels.



Les paquets surprise

Ingrédients pâte :

- *Ils sont les mêmes que pour les cornets page (08)*

Ingrédients pâte d'amandes :

- *Ils sont les mêmes que pour les boules colorées page (23)*

Autres ingrédients :

- *1 c à soupe de blanc d'œuf*
- *2 c à soupe de sucre glace*
- *Miel*
- *Nœuds décoratifs*

Préparation :

▸▸ Prélevez 2 boules de pâte, colorez l'une d'elle en vert et l'autre en rose.

▸▸ Etalez le reste de la pâte en bandes très minces. Etalez une boule de pâte d'amandes en carré ou en rectangle sur 1 et 1/2 cm d'épaisseur, posez là sur une bande de pâte ayant les mêmes dimensions et couverez avec une deuxième.

▸▸ Découpez alors à l'aide d'un couteau fin des carrés de 3 cm de côté en vous aidant avec un carton découpé à l'avance ou un emporte pièces.

▸▸ Etalez les boules de pâte rose et verte, et découpez-les en ruban en vous servant de la machine à pâte comme pour la rechta large.

▸▸ Entourez les carrés de ruban et posez-les sur la plaque du four couverte de papier aluminium et saupoudrée de farine, enfournez à four doux 20mn.

▸▸ Trempez les gâteaux dans le miel à la sortie du four, égouttez les soigneusement.



▸▸ Mélangez le sucre glace avec le blanc d'œuf (comme pour faire un glaçage), déposez une goutte de ce dernier sur le croisement des bandes et collez un nœud, laissez sécher.

M'khabbez aux 3 fruits secs

Ingrédients :

- 1 et 1/2 mesure d'amandes moulues
- 1 Mesure de pistaches ou de noisettes moulues
- 1/2 mesure de noix
- 1/2 mesure de sucre
- 1 c à café d'arôme vanille
- 4 ou 5 œufs

Ingrédients glaçage

- 2 ou 3 blancs d'œufs
- 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 verre à thé de jus de citron
- Sucre glace
- Colorant alimentaire

Conseil :

Pour obtenir la couleur pistache ajoutez à votre glaçage jaune des gouttes de bleu, pour le violet ajoutez au colorant rouge quelques gouttes de bleu, pour le saumon ajoutez à votre glaçage jaune des gouttes de rouge.

Préparation :

Mélangez les fruits secs avec le sucre et l'arôme.

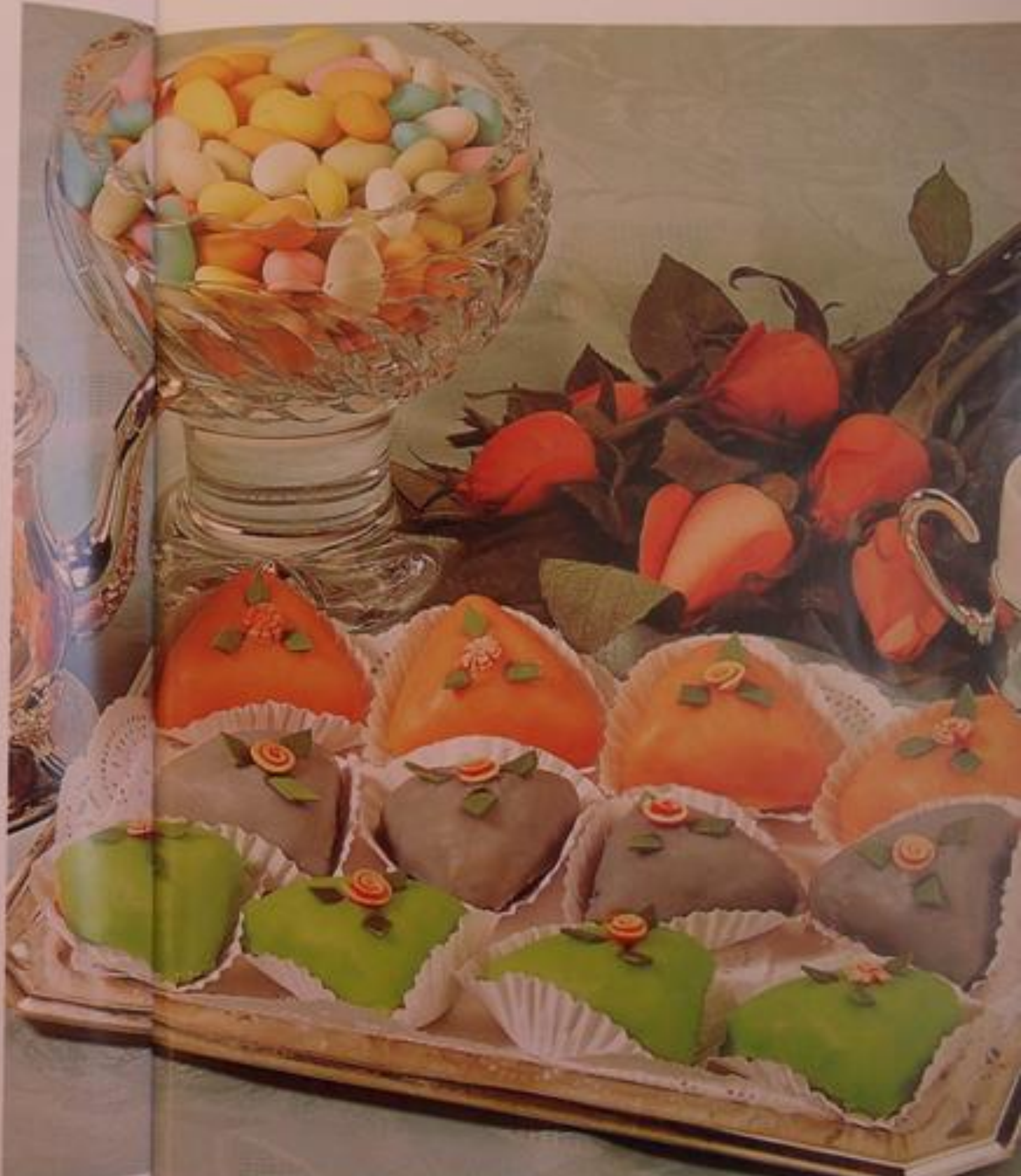
Battez légèrement les œufs (4 ou plus selon les mesures de fruits secs), versez progressivement sur ces derniers en remuant jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

Façonnez des boudins ayant 3 à 4 cm de diamètre sur un plan fariné puis découpez des losanges.

Rangez-les sur une tôle farinée également, enfourner à four doux 15 mn.

Préparez le glaçage: Battez légèrement les blancs d'œufs avec l'eau de fleur d'oranger et le citron, joignez le sucre tamisé progressivement jusqu'à obtention d'un mélange épais.

Colorez selon le goût puis étalez le glaçage sur les gâteaux, décorez de petites fleurs ou de bonbons argentés.



Makrout el bey

Ingrédients pour 40 pièces :

- *400 g d'amandes finement moulues.*
- *200 g de pistaches moulues.*
- *200 g de sucre.*
- *Zeste de 2 citrons.*
- *3 blancs d'oeufs.*
- *Arôme vanille.*

Autres ingrédients :

- *1 petit bol d'eau de fleur d'oranger.*
- *1 kg de sucre glace.*
- *Colorant alimentaire bleu (facultatif)*
- *Farine.*

Préparation :

▸▸ Mélangez les amandes avec la vanille, la moitié du zeste de citron et 150 g de sucre, mouillez progressivement avec du blanc d'oeuf jusqu'à obtention d'une pâte solide.

▸▸ Mélangez la poudre de pistache avec le reste de sucre, le reste du zeste et un peu de vanille, mouillez avec du blanc d'oeuf progressivement pour obtenir une pâte ayant la même consistance que la précédente.

▸▸ Divisez la pâte d'amandes en 2 parts égales, étalez-les séparément sur un plan fariné en 2 abaisses rectangulaires de 1 cm d'épaisseur.

▸▸ Étalez la pâte aux pistaches de la même façon, posez la sur une abaisse d'amandes et couvrez avec la 2e abaisse d'amandes.

▸▸ Abaissez le tout à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir une épaisseur de 2cm, égalisez les bords en les coupant à l'aide d'un couteau fin trempé dans la farine.

▸▸ Divisez ensuite la pâte en bandes de 2cm de large, séparez les et découpez chacune d'elles en losanges, posez-les sur une tôle beurrée et farinée et enfournez à four moyen 15 mn, laissez refroidir.

▸▸ Divisez le sucre glace en 2 tas, trempez les gâteaux au fur et à mesure dans l'eau de fleur d'oranger puis dans le premier tas de sucre glace et juste après dans le 2e tas, laissez sécher.

▸▸ Refaites l'opération le lendemain pour obtenir des gâteaux bien blancs.



Cornes de gazelles

Ingrédients pâte :

- *4 mesures de farine (mesurez avec une tasse à café au lait)*
- *1/2 mesure de beurre*
- *1 oeuf*
- *2 pincées de sel fin*
- *Eau de fleur d'oranger*
- *Eau*

Ingrédients pâte d'amandes

- *500 g d'amandes moulues*
- *200 g de sucre*
- *1 noix de beurre*
- *1/2 c à café de cannelle*
- *1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger*
- *1 œuf*

Conseil :

►► On pique les gâteaux avant de les enfourner pour éviter à la pâte de gonfler, elle restera collée aux amandes et les gâteaux garderont ainsi leurs formes.

Préparation :

►► Faites un puit avec la farine, mettez au milieu l'œuf, le sel et le beurre fondu, travaillez l'ensemble en aspergeant d'eau de fleur d'oranger au début puis d'eau jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse, laissez reposer.

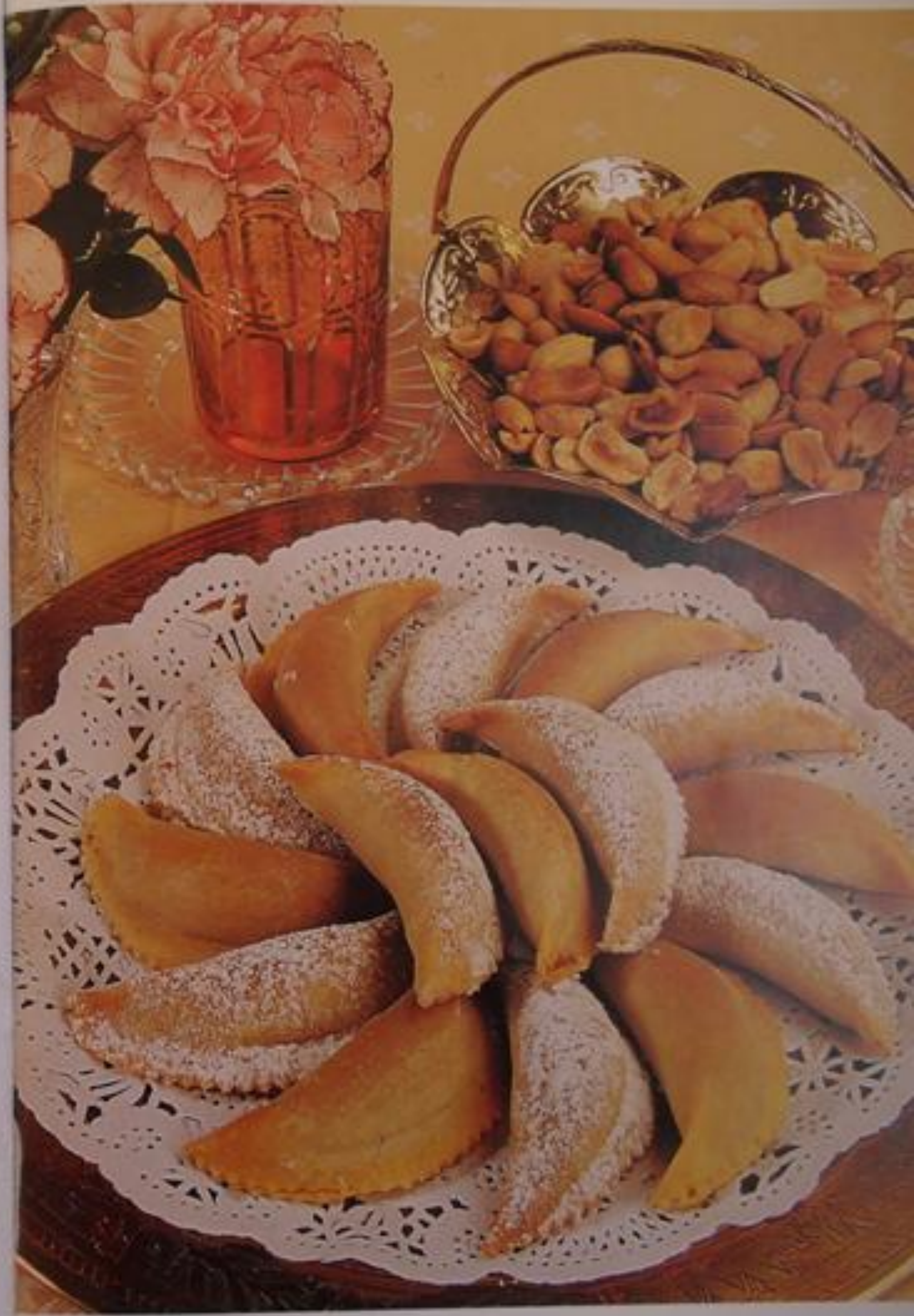
►► Mélangez les amandes avec le sucre, la cannelle, le beurre fondu et l'œuf, malaxez le mélange et divisez le en petites boules que vous allongerez pour leur donner la forme d'une datte.

►► Etalez alors la pâte en fines abaisses (aussi fine que pour la baklawa), disposez au milieu d'une des abaisses et sur toute la longueur les amandes en laissant un écart de 4cm entre chaque tas.

►► Mouillez juste autour des amandes avec un peu d'eau de fleur d'oranger en utilisant un pinceau, pliez l'abaisse en 2 dans le sens de la largeur de façon à enfermer les amandes.

►► Découpez alors à la roulette à 1 cm de la pâte d'amandes, donnez la forme d'un croissant en les pinçant pour les aplatir, piquez chaque gâteau avec un cure dents ou une aiguille et disposez sur une tôle farinée.

►► Enfournez à four doux 15 à 20 minutes.



Ghribiya fourrée aux pistaches

Ingrédients :

- *3 mesures de farine*
- *1 mesure de beurre ramolli*
- *1 mesure pas très pleine de sucre glace*
- *1 c à café d'extrait de vanille en poudre*
- *Une petite poignée de pistaches concassées.*
- *Quelques pistaches pour le décor*

Préparation :

Travaillez longuement le beurre ramolli avec le sucre glace et la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Joignez la farine, mélangez sans pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Divisez en boulettes ayant la grosseur d'une grosse noix, formez avec chaque boulette un godet dans lequel vous mettrez une petite cuillère à café de pistaches, enfermez bien ces dernières et formez des boulettes légèrement aplaties.

Posez-les sur une tôle farinée, mouillez le dessus de chaque boulette avec le doigt trempé dans l'eau de fleur d'oranger et décorez avec des demis pistaches en appuyant légèrement

Enfournez à four très doux 35 à 40 minutes.

Remarque :

Les pistaches peuvent être remplacées par d'autres fruits secs, dans ce cas le décor du dessus changera selon le fruit choisi.



Makrout aux dattes épicées

Ingrédients pâte :

- *3 bols de semoule pour makrout*
- *1/2 bol de mélange beurre + huile*
- *1/2 c à café de sel*
- *1/2 c à café de safran.*
- *1/2 verre d'eau de fleur d'oranger*
- *Eau*

Ingrédients pâte de dattes :

- *500 g de pâte de dattes (ghers)*
- *2 c de beurre fondu*
- *1/2 c à café de cannelle*
- *1/4 c à café de clous de girofle moulus*
- *1/4 c à café de grains de cubèbe moulus (kebaba)*
- *2 pincées de noix de muscade*
- *1 c à café de zeste d'orange*

Préparation :

▸▸ Mélangez la semoule avec le sel et le safran, joignez la matière grasse fondue, frottez bien entre les mains et laissez reposer 1/2 heure au moins.

▸▸ Mouillez avec l'eau de fleur d'oranger en remuant seulement avec les bouts des doigts puis avec l'eau jusqu'à obtention d'un mélange pouvant se rouler en boule.

▸▸ Pétrissez la pâte de dattes avec tous les autres ingrédients et divisez-la en 2.

▸▸ Divisez la pâte en 2 boules, aplatissez en rectangle ayant 1 cm d'épaisseur.

▸▸ Aplatissez aussi une boule de pâte de dattes jusqu'à ce qu'elle ait la même surface que la pâte de semoule, posez-la dessus.

▸▸ Roulez ensuite la pâte en boudin, auquel vous donnerez la forme d'un pavé ayant 7cm sur 5cm, faites la même chose pour le reste des 2 pâtes.

▸▸ Mettez les pavés dans le réfrigérateur pendant 30 minutes.

▸▸ Découpez les ensuite en tranches de 1 et 1/2cm, posez-les sur une tôle beurrée, enfournez-les à four moyen 30 minutes, ou faites frire.

▸▸ Plongez-les à la sortie du four dans le miel tiède parfumé à l'eau de fleur d'oranger.



Sablés à la noix de coco

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 3 c à soupe de noix de coco moulue
- 150 g de beurre ou de margarine
- 150 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 2 c de lait
- Vanille
- Colorant rouge et vert
- Quelques bonbons argentés

Remarque :

►►► Pour réduire la noix de coco en poudre, utilisez un moulin à café électrique.

►►► Les emportes pièces sont disponibles dans les commerces spécialisés dans la vente des produits de pâtisserie.



Préparation :

►► Travaillez le beurre ramolli avec le sucre glace et la vanille jusqu'à obtention d'un mélange crémeux, joignez les jaunes d'œufs, mélangez intimement, Ajoutez alors la noix de coco et le lait, versez la farine progressivement et travaillez le mélange avec les bouts des doigts.

►► Divisez la pâte en 3 boules inégales, la première boule de la grosseur d'une petite mandarine, la deuxième de la grosseur d'une orange et que vous colorez de rose, et la dernière qui sera la plus grosse sera colorée de vert.

►► Etalez la pâte verte sur un plan fariné, découpez des fleurs à laide d'un emporte pièces.

►► Etalez la pâte rose et découpez des fleurs plus petites, puis étalez la pâte blanche et en découper des fleurs encore plus petites que les fleurs roses.

►► Empilez les fleurs en commençant par les vertes, mouillez le centre, posez dessus les fleurs roses, mouillez le centre également puis posez les fleurettes blanches.

►► Piquez le centre de ces dernières d'un bonbon argenté et enfournez à four très doux 15 mn sans les laisser dorer.

Kâak El-yoyo

Beignets Tunisiens

Ingrédients pâte :

- *500 g de farine*
- *80 g de sucre cristallisé*
- *2 œufs*
- *1/2 verre de margarine ou d'huile*
- *1 sachet de levure*
- *1 pincée de bicarbonate de soude*
- *Vanille*
- *Lait*
- *2 pincées de sel*

Ingrédients pour le sirop :

- *1 kg de sucre en morceaux*
- *1 L d'eau*
- *le jus d'1/2 citrons*
- *1 c à café d'extrait de vanille liquide ou en poudre*

Autre ingrédient :

- *Huile pour friture*

Préparation :

▸▸ Préparez le sirop en faisant bouillir l'eau avec le sucre jusqu'à ce qu'il épaississe, ajoutez le jus de citron 2 mn avant d'éteindre le feu, joignez la vanille, laissez refroidir.

▸▸ Mélangez la farine avec le sucre, la levure, le bicarbonate, le sel et la vanille. Faites une fontaine au milieu, versez dedans les œufs battus et la matière grasse choisie, pétrissez-le tout en aspergeant de lait si la pâte est trop dure. Laissez reposer 15 minutes.

▸▸ Etalez la pâte sur un plan fariné, découpez des disques de 7 à 8 cm de diamètre puis à l'aide d'un petit bouchon (de limonade par exemple) découpez des petits disques au milieu.

▸▸ Faites frire les bracelets obtenus dans une poêle profonde par petites quantités en jetant l'huile sur les beignets à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée, laissez tiédir.

▸▸ Trempez-les dans le sirop.



Suggestion :

▸▸▸ *Ces beignets seront meilleurs à la dégustation 24 heures après leur préparation et ils se conservent plusieurs jours.*

Les doonuts

(Beignets Américains)

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 100 g de sucre
- 150 g de beurre ou de margarine ramolli
- 2 œufs
- 2 c à soupe de levure à pain instantannée
- Zeste de 2 citrons
- Lait + eau
- 1 c à café de sel

Ingrédients glaçage:

- 300 g de sucre glace
- Vanille
- Lait
- Colorant rouge
- Cacao

Conseil :

►►► Le glaçage sur les beignets ne durcit pas comme sur les gâteaux traditionnels, vous pouvez donc les servir 3 ou 4 heures après.

Préparation :

►► Préparez un levain en prélevant 150 g de farine sur les 500g, mélangez avec 1 c de levure, pétrissez avec un peu d'eau tiédie et laissez doubler de volume.

►► Mélangez le reste de la levure au reste de la farine, ajoutez le sucre et le sel.

►► Faites une fontaine, mettez au milieu les œufs, les zestes ainsi que le levain, pétrissez en aspergeant avec le mélange lait + eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte élastique.

►► Ajoutez alors le beurre et pétrissez, saupoudrez la pâte de farine, roulez-la en boule et laissez-la doubler de volume.

►► Etalez la pâte à nouveau sur un plan fariné sur 1 cm d'épaisseur et découpez des disques de 7 à 8 cm de diamètre puis avec un bouchon, découpez des ronds au centre.

►► Posez les beignets sur un plan fariné, couvrez-les et laissez lever encore 30 mn à 1 h selon les saisons, faites les frire à grande friture.

►► Préparez un glaçage très léger en mélangeant le sucre avec la vanille et en mouillant progressivement de lait jusqu'à obtention d'un mélange peu épais.



►► Etalez-le sur les beignets, laissez sécher .

►► Pour faire des dessins dessus colorez une partie du glaçage de rose ou avec du cacao, faites des dessins avec une poche à douille en utilisant un embout muni d'un orifice très fin.

Eventails à la confiture

Ingrédients :

- *250 g de farine*
- *100 g de beurre ou de margarine*
- *100 g de sucre glace*
- *1 oeuf*
- *Vanille*
- *3 c d'eau fraîche*

Autres ingrédients

- *1/2 pot de confiture de fraises ou d'abricots*
- *Sucre glace*
- *Cacao*
- *Lait*

Conseils :

►► ►► *Le sucre ajouté à la confiture la rendera plus épaisse chose qui vous permettra de la travaillez sans qu'elle ne dégouline.*

►► ►► *Si la confiture a été absorbée en cours de cuisson, ajoutez-en un peu après refroidissement des gâteaux, si vous trouvez qu'elle est devenue difficile à travaillez, remettez-la sur le feu quelques secondes pour la ramollir.*

Préparation :

►► Travaillez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne léger et crémeux, ajoutez l'œuf et la vanille, remuez puis joignez la farine.

►► Aspergez d'eau en pétrissant avec les bouts des doigts jusqu'à ce que le mélange forme une boule, mettez la pâte obtenue dans le réfrigérateur.

►► Mettez la confiture dans une casserole avec 2 grandes cuillères de sucre glace, portez sur le feu en remuant et laissez bouillir quelques secondes, retirez du feu et laissez tiédir

►► Etalez la pâte sur un plan fariné sur 1/2 cm d'épaisseur et découpez en disques de 7 à 8 cm de diamètre.

►► Posez sur chaque disque 1/2 c à dessert de confiture puis pliez le disque de deux côtés comme pour faire un triangle.

►► Pincez tout le tour avec une pince (un nekkache) enfournez à four moyen.

►► Glacez le bas des gâteaux d'un glaçage préparé avec du lait et du sucre glace et/ou du cacao, laissez sécher (cette étape est facultative).



Biscuits aux cacahuètes

Ingrédients pâte :

- *250 g de sucre glace*
- *2 oeufs*
- *3 c de maïzena*
- *1/2 verre de beurre ou de mélange beurre + huile*
- *Zeste d'un citron*
- *1 et 1/2 paquet de levure*
- *Farine*

Ingrédients pâte à fourrer :

- *1 verre de cacahuètes légèrement grillées et moulues*
- *1/2 verre de sucre*
- *2 c de beurre fondu*
- *1 jaune d'oeuf*
- *Zeste d'un citron*
- *Eau de fleur d'oranger*

Préparation :

▸▸ Travaillez le sucre avec les oeufs, ajoutez le beurre, le zeste, la maïzena et la levure.

▸▸ Joignez la farine progressivement jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

▸▸ Mélangez les cacahuètes avec le sucre, le beurre, le jaune d'œuf et le zeste, aspergez d'eau de fleur d'oranger jusqu'à ce que le mélange forme une pâte assez ferme.

▸▸ Façonnez une boule de pâte en gros boudin, creusez ce dernier au milieu sur toute la longueur puis mettez dans le sillon un boudin de pâte aux cacahuètes ayant la grosseur d'un gros doigt, (exactement comme pour façonner les makrouts), mettez-le à durcir dans le réfrigérateur.

▸▸ Allongez le boudin à 5 cm de diamètre, coupez-le ensuite en tranches d'1 cm d'épaisseur (vous pouvez décorer les bords en les pinçant avec un nekkach).

▸▸ Posez les biscuits sur une tôle huilée et enfournez à four moyen jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée.



▸▸ Décorer avec un glaçage fait de sucre glace mouillé avec du lait auquel vous pourrez ajouter du cacao, Faite des dessins à l'aide d'une poche à douille portant un embout fin.

Petits coeurs

Ingrédients :

- *300 g de farine*
- *3 c à soupe de cacahuètes légèrement grillées et moulues finement*
- *150 g de beurre ou de margarine ramolli*
- *2 c de miel*
- *1/2 paquet de levure*
- *3 jaunes d'œufs*

Ingrédients glaçage :

- *Sucre glace*
- *Cacao*
- *Café soluble*
- *Lait*

Autre ingrédient :

- *Cacahuètes grillées et hachées grossièrement*

Préparation :

▸▸ Travaillez en pommade le beurre et le miel, joignez les jaunes d'œufs, les cacahuètes, la levure.

▸▸ Ajoutez la farine, mélangez et formez une boule avec la pâte, laissez reposer 1/2 heure au réfrigérateur

▸▸ Etalez-la sur un plan fariné à moins d'1 cm d'épaisseur et d »coupez en petits cœurs à l'aide d'un emporte-pièces.

▸▸ Enfournez à four doux 15 à 18 minutes

▸▸ Pour préparer le glaçage au cacao, mélangez 3 c de sucre glace avec 1 c de cacao, mouillez avec quelques c de lait et glacez les gâteaux à l'aide d'une petite cuillère, décorez la moitié des petits cœurs de cacahuètes grillées.

▸▸ Pour le glaçage au café, faites fondre 1 c de café soluble dans 2 c d'eau chaude, versez le café sur le sucre glace et continuez de mouiller avec le lait pour obtenir un mélange assez épais, glacez l'autre moitié des biscuits et laissez sécher.



Remarque :

▸▸ ▸▸ Vous pourrez remplacer le café soluble par du café très fort.

Beignets de carnaval

Ingrédients pâte :

- *300 g de farine*
- *3 c de sucre glace*
- *2 oeufs*
- *1/2 paquet de levure*
- *Vanille ou zeste de citron*
- *1/4 de verre d'huile*
- *4 c d'eau de fleur d'oranger*

Autres ingrédients

- *Huile pour friture*
- *Sucre glace*

Préparation :

▸▸ Mélangez tous les ingrédients de la pâte, pétrissez.

▸▸ Etalez la pâte au rouleau sur 1/2 cm d'épaisseur sur un plan fariné, découpez à l'emporte pièces des formes différentes.

▸▸ Faites frire dans une poêle profonde, enrobez de sucre glace

Conseil :

▸▸▸ *Toutes les préparation à frire et qui contiennent de la levure font déborder l'huile, c'est pour cela que la poêle profonde est conseillée.*



Biscuits aux épices

Ingrédients :

- *300 g de farine*
- *200 g de miel*
- *Zeste d'une orange*
- *150 g de beurre*
- *1 oeuf + 1 jaune*
- *1 c à soupe d'épices mélangées (cannelle, Anis (Habbet hlaoua), Girofle (Kronfoul), Coriandre (Kosbor) et Muscade (djouzet Ettib)*
- *Lait*
- *1 paquet de levure*

Préparation :

▸▸ Faites chauffer le miel pour le liquidifier, versez le sur la farine, remuez et laissez reposer 1/2 heure.

▸▸ Ajoutez le beurre fondu, l'œuf battu, les épices, le zeste et la levure, pétrissez en aspergeant de lait (la pâte doit être assez solide).

▸▸ Étalez la pâte sur 7 à 8 mm d'épaisseur, découpez la avec un emporte pièces selon des formes choisies, posez les biscuits sur une tôle beurrée et farinée. dorez les au jaune d'oeuf et enfournez à four moyen.



Suggestion :

▸▸▸ Vous pouvez étaler un glaçage léger fait de lait, de sucre glace et de vanille.

Halwet El-Lambout

Ingrédients :

- *3 œufs*
- *250 g de sucre glace*
- *200 g de beurre ou de margarine ou un mélange de beurre + huile*
- *3 c à soupe d'amandes finement moulues*
- *Vanille*
- *1/2 paquet de levure*
- *500g de farine*
- *Zeste d'un gros citron*

Préparation :

►► Mélangez la farine, le sucre, la levure et la vanille, faites un puit au milieu, mettez-y-les amandes, les œufs battus, le beurre fondu et refroidi ainsi que le zeste.

►► Ajoutez la farine progressivement jusqu'à obtention d'une pâte souple, faites-la passer à travers le lambout traditionnel ou à la poche à douille en utilisant un embout gros et cannelé.

►► Donnez aux biscuits la forme d'un bracelet et rangez-les sur une tôle huilée, décorez d'une demi-cerise confite et enfournez à four doux.



Bretzels sucrés

Préparation :

►► Avec la même pâte que Halwat El-lambout vous pouvez préparer les Bretzels illustrés ci-dessous en façonnant la pâte de la grosseur d'une noix

►► Farinez les boulettes de pâte, étalez-les en forme de boudins très fin ayant 30 cm de long .

►► Tressez la moitié du boudin plié en deux puis posez la partie non tressée sur les bouts de la tresse.

►► Posez délicatement les gâteaux sur une tôle huilée, dorez-les au jaune d'oeuf et enfournez à four moyen.



Halwet ettabaa

Ingrédients :

- *3 mesures de sucre glace (mesurez avec une tasse à café au lait).*
- *2 mesures d'huile ou de mélange beurre, huile.*
- *4 oeufs + 2 jaunes pour dorer*
- *Zeste de 2 citrons*
- *3 paquets de levure*
- *Farine*

Remarque :

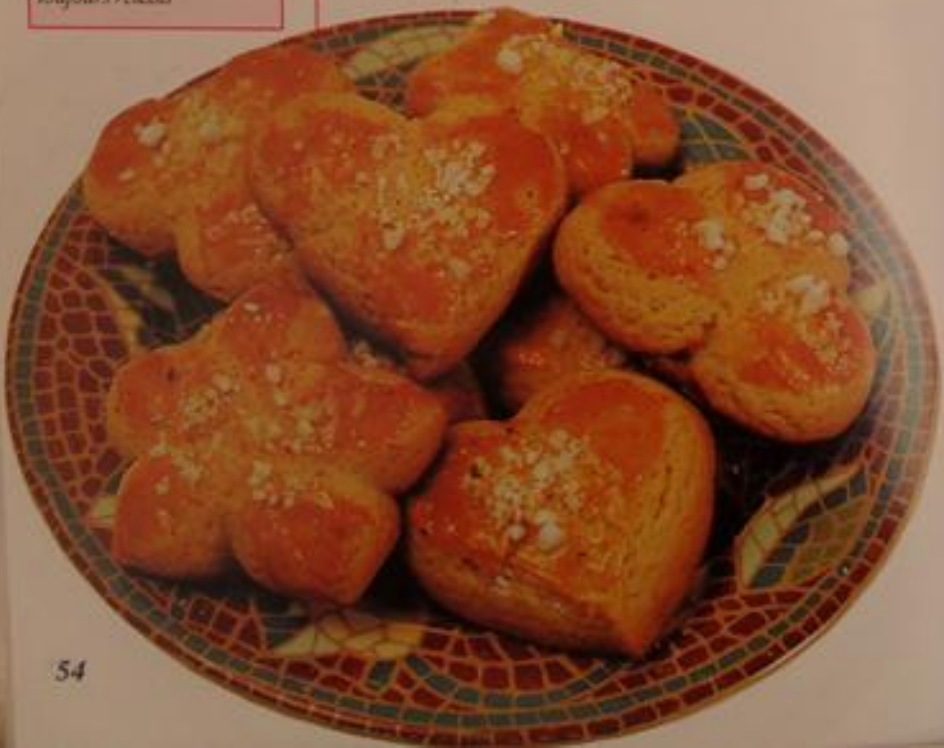
▸▸▸▸ *Voici des biscuits bien connus mais pas toujours réussis*

Préparation :

▸▸ Travaillez les œufs dans un grand récipient avec le sucre, l'huile et la vanille, les zestes, ajoutez la levure et la farine, progressivement jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

▸▸ Etalez-la sur un plan fariné, découpez des formes différentes à l'aide des emportes pièces spéciaux.

▸▸ Dorez au jaune d'œuf, laissez sécher un peu puis dorez une deuxième fois pour que les gâteaux prennent une belle couleur en cuisant. Enfournez à four doux.



Bracelets tressés

Ingrédients :

- *500 g de farine*
- *150 g de beurre ramolli*
- *4 jaunes d'œufs*
- *4 c à soupe d'amandes finement moulue*
- *150 g de sucre glace*
- *1 pincée de sel*
- *Vanille*
- *Lait*

Autre ingrédient

- *1 petite tasse de sucre cristallisé*

Préparation :

▸▸ Travaillez le beurre avec une spatule en bois avec les jaunes d'œufs, le sucre, le sel et la vanille.

▸▸ Ajoutez la poudre d'amandes et la farine, mouillez en aspergeant de lait jusqu'à obtention d'une pâte malléable, roulez en boule et laissez 2 h dans le réfrigérateur.

▸▸ Pétrissez la un peu puis divisez la en petites boules que vous allongerez ensuite en forme de cigares fins ayant 20 cm de long.

▸▸ Posez 2 cigares l'un à côté de l'autre, tressez, rassemblez les deux extrémités pour donner la forme d'un bracelet.

▸▸ Posez chaque bracelet à plat sur le sucre cristallisé, rangez sur une tôle beurrée et farinée, côté sucré vers le haut, enfournez à four doux 15 à 20 mn.



Petits pains en rosaces

Ingrédients :

- *500 g de farine*
- *2 œufs + 2 jaunes*
- *150 g de sucre glace*
- *150 g de margarine*
- *1 c de levure à pain*
- *Zeste de 2 citrons*
- *1 c à soupe d'anis (Habbet blawa)*
- *Sucre cristallisé*
- *Lait*

Suggestions :

Servez ces pains les matins des fêtes.

Vous pouvez utiliser la levure à pain instantannée, cela vous fera gagner du temps car cette dernière se mélange directement avec la farine.

Préparation :

Mélangez la levure avec 1c de sucre cristallisé, mouillez avec un peu d'eau chaude et laissez lever.

Préparez un levain en prélevement 150 g de farine, joignez la levure et un peu d'eau jusqu'à obtention d'une pâte assez molle, laissez doubler de volume.

Versez sur le levain le reste de la farine, les œufs, la margarine fondue, le zeste, l'anis, et le sucre, pétrissez en aspergeant de lait jusqu'à obtention d'une pâte souple, couvrez et laissez lever.

Rompez la pâte en la pétrissant un peu sur un plan fariné, étalez la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur 1 cm d'épaisseur, découpez à l'emporte pièces des galettes de 7 à 8 cm de diamètre.

Incisez le bord des galettes avec un couteau pointu, posez-les au fur et à mesure sur un torchon propre, laissez lever.

Dorez les pains aux jaunes d'œufs, versez au milieu de chaque pain 1 c à café de sucre, posez les pains sur une tôle beurrée et farinée.

Enfournez à four moyen préchauffé et humidifié à l'aide d'un récipient plein d'eau posé sous la tôle.



Galettes aux Grains de Sésame

Ingrédients :

- *300 g de farine*
- *180 g de beurre*
- *100 g de sucre cristallisé*
- *1 c à café de grains de sésame grillés et moulus*
- *1 c à café de zeste d'orange*
- *1 petite poignée de grains de sésame grillés*
- *1 blanc d'œuf*
- *1 c de miel*
- *1/2 tasse à café d'eau de fleur d'oranger*

Préparation :

▸▸ Travaillez le beurre avec le sucre, ajoutez le sésame moulu et le zeste d'orange.

▸▸ Ajoutez alors la farine, mouillez avec l'eau de fleur jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

▸▸ Etalez-la sur un plan fariné en couche très mince de 1 mm d'épaisseur et découpez des galettes de 5 à 6 cm de diamètre.

▸▸ Battez le blanc d'oeuf avec le miel , passez le mélange sur la surface des galettes puis retournez-les sur les grains de sésame côté mouillé sur les grains, posez les délicatement sur une tôle beurrée, faites cuire à four doux 10 minutes.



Pains aux sésames et à l'anis

Ingrédients pâte :

- *les ingrédients de la pâte sont les mêmes que pour les pains en rosaces.*

Autres ingrédients :

- *2 jaunes d'œufs.*
- *1 c à soupe d'anis (habbat halawa).*
- *1 c à soupe de grains de sésame grillés.*
- *1/2 tasse d'eau de fleur d'oranger.*
- *2 ou 3 grains de gomme arabique (smagh el arbi).*

Préparation :

▸▸ Préparez le levain comme pour les rosaces, préparez ensuite le reste de la pâte en ajoutant les oeufs, 1/2 c d'anis, 1/2 c de grains de sésame et la gomme arabique pilée avec le sel et l'eau de fleur d'oranger.

▸▸ Ajoutez le beurre ramolli, formez une boule, laissez lever. Rompez la pâte, pétrissez la un peu et laissez la lever une 2e fois dans le réfrigérateur.

▸▸ Façonnez la en boulettes laissant une pour le décor.

▸▸ Etalez la pâte prévue pour le décor en une fine abaisse, découpez la en bandes de 2cm.

▸▸ Entourez chaque boule d'une bande de pâte et roulez une 2e en petite fleur que vous enfoncerez profondément au centre du pain, laissez lever.

▸▸ Dorez les pains aux jaunes d'œufs, saupoudrez les avec le reste d'anis et de grains de sésames, enfournez dans un four humidifié.



M'tekba

Ingrédients :

- *4 bols de semoule moyenne*
- *3 c à soupe de sucre cristallisé*
- *3/4 de bol de beurre fondu ou d'un mélange beurre + huile.*
- *1 c à café de sel*
- *Huile pour friture*
- *Eau*

Suggestion :

Vous pouvez ajouter à la semoule 2 pincées de menthe séchée en poudre.

Préparation :

Mélangez la semoule avec le sel, versez la matière grasse dessus, frottez et laissez reposer 15 mn.

Prélevez 2 c à soupe de semoule, ajoutez au reste le sucre et mouillez en aspervent d'eau et en roulant avec les bouts des doigts jusqu'à ce que le mélange forme une pâte assez solide.

Donnez à cette dernière la forme d'un rectangle, saupoudrez les deux faces avec la semoule réservée.

Aplatissez la pâte à l'aide d'un rouleau sur 1,5cm d'épaisseur, découpez-la en losanges ou en carrés.

Faites frire et servez-la telle quelle, enrobée de sucre ou trempée dans du miel aromatisé à l'eau de fleur d'oranger .



M'chelwech

Ingrédients :

- *2 ou 3 douzaines de feuilles de ftayers*
- *100 g de beurre*
- *Quelques cuillères d'amandes grillées et hachées, de noix ou un mélange des deux*
- *Quelques cuillères de sucre cristallisé*
- *Eau de fleur d'oranger*

Préparation :

Pliez les ftayers et coupez les en fines lanières

Aspergez-les d'eau de fleur d'oranger et passez les à la vapeur.

Enduisez-les de beurre (comme pour le couscous), posez les dans le plat de service en alternant avec le sucre et les amandes.

Servez avec du petit lait ou du lait caillé.



Suggestion :

Servez ce plat pendant les soirées de ramadhan ou au shor surtout si vous fêter un événement tel que circoncision.

SOMMAIRE